31e Année. — Tome LX — N° 1559 — Paris, 15 Mai 1924

# REVUE DE VITICULTURE

## L'APPELLATION D'ORIGINE ET LA QUALITE DES VINS DANS LA REGION DELIMITEE

Quand nous fondâmes en 1895, avec nos amis de l'Association Syndicale des Viticulteurs propriétaires de la Gironde, la Marque Bordeaux, qui fut, on le sait, le point de départ de la législation actuelle pour la protection des appellations d'origine des produits réputés, nous eûmes soin de déclarer *urbi et orbi* que cette marque apposée sur les fûts ou sur les bouteilles contenant du *Bordeaux*, indiquait uniquement que ce vin avait été récolté dans la région de Bordeaux, que nous limitions au département de la Gironde, sans préciser sa qualité qui devait être attestée par la marque particulière du cru vendu, ou le nom du négociant vendeur.

En effet, dans un département qui compte plus de 60.000 récoltants, le vin produit est de qualité extrêmement variable. Il peut arriver même que parmi tant de viticulteurs, il s'en trouve quelques-uns qui ont planté des cépages inférieurs ou qui font de la vigne dans des terrains qui ne peuvent donner de bon vin, mais de telles pratiques, toujours isolées, ne doivent pas préjudicier aux propriétaires voisins restés fidèles aux traditions et leur enlever le bénéfice d'une appellation que leurs vins méritent. C'est là une question de police intérieure que les syndicats arriveront à résoudre dans chacune des régions délimitées, sans qu'il soit utile de modifier la loi du 6 mai 1919. D'ailleurs, en présence d'abus trop criants, les récoltants lésés auraient toujours, sous le droit commun, la possibilité d'intenter une action en réparation contre la concurrence déloyale qui leur serait faite, par l'offre à bas prix, à la consommation, sous un nom réputé, de produits véritablement inférieurs.

Quand il fut question de délimiter les régions pouvant prétendre à une appellation d'origine, j'ai montré, dans un rapport présenté le 25 juin 1906 à l'Association précitée, que cette délimitation ne pouvait être faite que par les Tribunaux et basée sur l'usage local constant, cette expression étant prise dans le sens le plus large; que la délimitation devait forcément s'appliquer à une aire géographique.

Par contre, certains commerçants étrangers qui vendaient sous le nom de Bordeaux, des vins n'ayant pas été récoltés exclusivement dans la Gironde,

prétendaient que l'acheteur, en demandant un produit sous une appellation renommée visait plutôt la qualité que l'origine.

En réalité, pour avoir quelque valeur commerciale, les appellations de régions ne peuvent s'appliquer qu'à des territoires légalement déterminés en tenant compte des usages; la loi de 1919 a précisé que ces usages doivent être non seulement locaux et constants, mais en plus, loyaux.

« Admettre, disais-je, le vin type de région, serait fournir contre nous, un argument à nos concurrents du dehors, toujours disposés à croire que la qualité de certains de leurs vins vaut bien celle de nos vins français réputés ».

Cependant les adversaires de la protection des appellations d'origine firent insérer dans un projet de loi, sur lequel je ne reviendrai pas ici, les mots « qualités substantielles », qui, appliquées aux vins fins, se distinguant surtout par la couleur, la saveur et le bouqueé, n'ont pas de sens.

L'Association des Viticulteurs-propriétaires de la Gironde lutta pendant plusieurs années pour obtenir la suppression de ces mots équivoques, mais un projet qui donnait satisfaction à la viticulture et au Commerce ne fut définitivement élaboré que lorsque l'Accord de Bordeaux, intervenu le 18 septembre 1913 entre les représentants autorisés de la viticulture et du commerce des vins dans la Gironde, transforma l'article 11, relatif à la tenue du registre, conformément aux désirs des parties intéressées. Dans cet article, il était dit notamment: « Les inscriptions d'entrée et de sortie, sur ce registre seront faites de suite et sans aucun blanc. Elles indiqueront les quantités de marchandises et l'origine sous l'appellation de laquelle elles auront été achetées. A moins que ces marchandises ne soient revendues sans aucune appellation d'origine française, elles seront inscrites à la sortie, avec le numéro de la pièce de régie, soit sous la même appellation qu'à l'entrée, soit sous l'une des appellations plus générales auxquelles elles ont droit d'après les usages locaux et constants ».

*L'une des appellations plus générales auxquelles elles ont droit d'après les usages locaux, loyaux et constants:* c'est là en somme *tout l'accord de Bordeaux*, qui a permis au commerce d'inscrire à la sortie sur le registre, le vin, non seulement avec le nom sous lequel il est entré chez le négociant ,mais encore sous une appellation plus générale à laquelle il a droit. Ainsi, pour ce qui est de la région de Bordeaux, un vin originaire de la commune de Margaux, inscrit à l'entrée sous le nom de cette commune peut-être porté à la sortie soit sous le nom de Margaux, soit sous celui de Médoc ou celui de Bordeaux; un vin de Preignac pourra être inscrit à la sorti soit sous le nom de Preignac, soit sous ceux de Sauternes ou de Bordeaux. Cette disposition permet le coupage entre vins de communes différentes, à la condition de donner au mélange le nom plus général auquel il a droit.

La question si controversée des coupages entre vins d'origines différentes donna lieu entre la Propriété et le Commerce le 22 juin 1924, à un nouvel accord, dont voici la teneur et qui est publié aujourd'hui pour la première fois:

« Sans attendre le moment où devra se réunir, conformément à l'Accord de Bordeaux, la Commission instituée pour rechercher les usages locaux, loyaux et constants en matière d'appellation d'origine, la Commission susvisée, réunie à la Préfecture de la Gironde, a pris la délibération suivante, qu'elle s'est engagée à tenir strictement secrète jusqu'après le vote définitif de la loi.

« Considérant que pour répondre aux exigences de la consommation, il peut être nécessaire parfois, d'ajouter à un vin d'origine déterminée une petite quantité de vin d'une autre origine qui le complète;

« Déclare que dans la Gironde, il est d'usage local, loyal et constant, de maintenir ainsi au vin complété, son appellation d'origine, lorsque cette légère addition d'un autre vin a réellement pour résultat de le rendre plus conforme au goût de l'acheteur, tout en respectant les qualités distinctives communes à tous les vins de l'origine indiquée ».

Cette déclaration a été signée de huit représentants de la viticulture girondine et d'un nombre égal de représentants du grand commerce Bordelais.

La Cour d'Appel de Bordeaux a exprimé la même manière de voir dans son Arrêt du 16 juillet 1914, confirmé par la Cour de Cassation le 15 décembre 1916.

Dix années se sont écoulées depuis que ce texte a été voté. Je ne crois pas qu'il serait possible aujourd'hui, de résoudre autrement la question des coupages, car il ne saurait être interdit au Commerce, sans lui nuire considérablement, ainsi qu'à certains producteurs, de mélanger les vins entre eux dans le but de satisfaire l'acheteur.

D'autre part, il ne faut point oublier que c'est grâce aux deux conventions bordelaises de 1913 et de 1914, que le Syndicat national du Commerce en gros des vins et spiritueux de France, a accepté le projet de loi, présenté par le Gouvernement et déjà voté par la Chambre. L'article 2, devenu dans la loi l'article 12, qui prévoit chez les entrepositaires la tenue du registre d'entrées et de sorties des vins, a véritablement sauvé les vins fins de la ruine qui les menaçait. Si, aujourd'hui, les producteurs des grands vins de Bourgogne, de Bordeaux et d'ailleurs, les vendent à des prix élevés, ils le doivent à l'obligation de la tenue de ce registre, ainsi que le constatait dernièrement, en ces termes, une correspondance de Bourgogne insérée dans un journal vinicole bordelais: « Etant donné l'application de la loi de 1919, sur les comptes d'origine, application qui devient tout doucement effective, les vins bénéficiant d'une appellation en vogue doivent profiter de la pénurie des acquits disponibles, déjà rares, en voyant leurs prix atteindre des cours inconnus jusqu'alors. »

En terminant, je rappelle que la loi du 6 mai 1919, à l'élaboration de laquelle les viticulteurs bordelais ont pris une part active devant la Commission d'Agriculture de la Chambre des Députés, a eu pour objet en premier lieu, d'écarter des régions réputées, les vins provenant des vignobles à gros

rendement et surtout les vins exotiques qui venaient prendre la place légitime des vins fins en se parant de leurs noms.

Mais ce serait une faute d'encourager les contestations entre propriétaires, récoltant dans des communes rapprochées des vins d'une qualité à peu près similaire, sous le prétexte que le nom de telle commune est plus connu du consommateur que le nom de telle autre, car les vins produits dans celle-ci ont souvent contribué à la réputation acquise par les vins récoltés dans la première. Il faut donc procéder avec beaucoup de prudence, lorsqu'il s'agit de restreindre à un territoire strictement limité, une appellation recherchée, en demandant au temps d'aider à aplanir les difficultés entre récoltants.

A ce point de vue, l'article 11, introduit dans la loi au cours de la discussion, fût une erreur fort regrettable, qui a donné naissance à une quantité de procès. Ils auraient pu être évités par des concessions mutuelles entre les intéressés. C'est pourquoi il convient de se montrer plutôt libéral dans les délimitations des sous-régions, en laissant aux syndicats viticoles le soin de ramener à des pratiques rationnelles les viticulteurs qui veulent bénéficier de noms réputés.

Octave Audebert,
*Vice-Président de l'Union de la Propriété et du Commerce pour la défense du vin de Bordeaux.*

---

## NOTRE COMMERCE DE VINS ET ALCOOLS EN FINLANDE

Les lecteurs de la *Revue* savent comment, sous le régime de la prohibition, institué par la loi de 1919, nos vins et alcools peuvent atteindre le public finlandais. Les échantillons et les stocks de vins et alcools destinés à la consommation licite se trouvent dans un « magasin-office », qui centralise les achats et les ventes; les boissons sont ensuite vendues au public chez les pharmaciens, à un prix fort élevé d'ailleurs.

Le nouveau Cabinet finlandais compte plusieurs membres qui paraissent assez disposés à faciliter nos importations de vins et alcools en Finlande. M. Carl Enckell, le ministre des Affaires étrangères, vient de passer plusieurs années en France; aussi connaît-il toute l'importance de la viticulture pour notre économie nationale. M. Hjalmar Procopé, ministre du Commerce, a été un des signataires de la Convention commerciale franco-finlandaise et il s'intéresse vivement à son sort. Enfin M. Book, le nouveau Ministre des Affaires sociales, qui a voyagé en France et qui pratique notre langue, n'est pas plus partisan que ses collègues des Affaires étrangères et du Commerce d'une application rigoureuse de la loi de prohibition.

M. de Coppet, notre ministre plénipotentiaire en Finlande, s'est efforcé, dès son arrivée à Helsingfors, de mettre à profit ces bonnes dispositions. Il

a insisté surtout, dans ses entretiens avec M. Carl Enckell, sur l'élévation exagérée des prix pratiqués par les pharmaciens.

Le directeur du « magasin-office » serait le premier à se réjouir d'un abaissement des prix de vente chez les pharmaciens. Au cours d'une visite que lui firent MM. Enckell, Book et de Coppet, il exprima l'avis que les droits de douane d'une part, les bénéfices prélevés de l'autre par les pharmaciens devraient être sérieusement diminués.

Le Gouvernement finlandais paraît vouloir tenir compte de cet avis et avoir le désir de développer l'institution du « magasin-office », selon les termes de la Convention franco-finlandaise du 13 juillet 1921, pour qu'elle satisfasse aux besoins de la consommation légale finlandaise, de même qu'aux intérêts de notre pays.

Tout d'abord, les exportateurs français sont autorisés et même invités à envoyer des échantillons de vins et de boissons alcooliques au « magasin-office » qui en recevra un nombre illimité. Pour rendre le musée d'échantillons aussi complet que possible, la franchise de douane est accordée aux échantillons de vins et spiritueux français. Le « magasin-office », qui, pour des raisons pratiques, est constitué comme une branche du monopole de l'exploitation de l'alcool, permettra dès lors aux acheteurs légalement autorisés de faire un choix des marques spéciales françaises; ces acheteurs autorisés, qui auront la possibilité d'examiner et de goûter les échantillons, pourront non seulement obtenir pour leur clientèle ou leur industrie les marques de vins et d'alcools qu'ils connaissent déjà, mais aussi commander d'autres marques spéciales par l'intermédiaire de monopole et exiger la livraison des produits provenant de maisons désignées par eux. Ce fait garantira la liberté de la concurrence entre les vendeurs français, d'autant mieux que le Monopole continuera à recourir à l'emploi de spécialistes pour la dégustation des vins et des boissons alcooliques.

Les pharmaciens peuvent, s'ils le désirent, venir goûter les produits exposés au « magasin-office »; mais ils usent rarement de cette faculté.

Les droits de douane sur les vins et les boissons alcooliques, énumérés dans le tarif douanier finlandais sous les numéros 152 à 159, ont été fixés en 1921 par le Parlement, le Gouvernement étant autorisé à porter jusqu'au quadruple les taux des droits applicables, entre autres, à ces produits. Cependant, cette autorisation n'a pas été exercée jusqu'ici, bien que l'attention des autorités compétentes ait été attirée depuis quelque temps sur ces droits, qui sont considérés dans certains milieux finlandais comme ne correspondant plus aux besoins des circonstances. Quoi qu'il en soit, le ministère finlandais se propose de présenter au Riksdag un nouveau tarif douanier et on assure qu'il serait plus modéré que le tarif actuel, notamment en ce qui concerne les vins en bouteilles.

Au surplus, les bénéfices perçus par les pharmaciens sur les boissons faisant l'objet d'ordonnances médicales semblent en légère diminution. Voici les prix pratiqués le 15 mars dernier: Bordeaux rouge, 60 à 80 fmk la bou-

teille; blanc, 75 fmk; Bourgogne rouge, 80 fmk; blanc, 60 fmk; champagne, 250 fmk la bouteille; cognac, 90 à 110 fmk la demi-bouteille. Ces prix sont en diminution de 15 à 20 % sur ceux pratiqués un mois auparavant.

Ce ne serait là du reste qu'un commencement, le Gouvernement finlandais paraissant disposé à prendre toutes mesures utiles pour obtenir une réduction ultérieure des prix fixés pour la vente des vins et des boissons alcooliques dans les pharmacies. Les pharmaciens retiraient jusqu'à présent un bénéfice de 100 % ou presque sur ces ventes : on le réduirait à 25 %.

Cette mesure aurait pour effet de réduire de moitié certains des prix imposés jusqu'à ces derniers temps aux consommateurs : c'est ainsi qu'une bouteille de vin rouge de Bordeaux, cotée en février 70 marks et, au 15 mars, 60 marks, ne coûterait plus que 35 marks finlandais, soit, au cours actuel du change, environ 18 francs. Si, par la suite, les taxes douanières venaient à être abaissées, ces prix pourraient encore être diminués.

Le Monopole de l'exploitation de l'alcool, tel qu'il est pratiqué en Finlande, est loin d'aboutir à une prohibition accentuée. En quatre ans, de 1919 à 1923, le Monopole a acheté pour 17.980.000 fmk de vins et de boissons alcooliques, dont près de 13.444.000 achetés en France. Mais il importe de remarquer que, sur cette somme, 5.083.000 fmk se rapportent seulement à l'année dernière. Sans doute, l'amélioration du change finlandais par rapport à notre franc en 1923 explique en partie cette augmentation. Mais il y a lieu de croire également que les ordres d'achat se sont élargis à des vendeurs français plus nombreux, au fur et à mesure qu'ont augmenté la connaissance et la demande d'autres marques que celles qui étaient connues depuis longtemps en Finlande. Cette évolution ne peut manquer de se développer à l'avenir dans le même sens, lorsque les prix excessifs de vente s'abaisseront. Ce développement de notre commerce de vins et spiritueux en Finlande sera profitable à la fois à la viticulture française et à l'administration finlandaise du monopole.

G. Bosselin.

---

## INTERET DES SOUS-PRODUITS DE LA VINIFICATION.

### Leur traitement méthodique

La théorie montre et les bonnes pratiques démontrent que de cent kilos de marc moyen normal honnêtement livré et soigneusement manipulé on doit retirer les sous-produits couramment vendables suivants :

5 à 6 litres de 3/6 à 86° suivant vins.

1 à 5 kilogs de tartre suivant région.

18 à 20 kilogs de pépins suivant raisins.

En ne prenant que les rendements minimum aux cours actuels, on de-

vrait réaliser par cent kilogs de marcs, résidu de la vinification (correspondant à 7 hectolitres de vin fait), un bénéfice supplémentaire de :

| | |
|---|---|
| Alcool (3/6) 5 hectos à 7 fr. 74 (9 fr. le degré) | 38 70 |
| Tartre brut 1 kilog à 2 fr. | 2 » |
| Pépins, 18 kilogs à 10 fr. | 1 80 |
| | 42 50 |
| Dont il faut déduire pour frais de manipulation largement comptés avec un bon travail | 8 50 |
| Bénéfice réalisable par 100 kilogs de marcs | 34 » |

Comme cent kilogs correspondent moyennement à 7 hectolitres de vin, cela représente par hectolitre de vin récolté et vendu une réalisation de 4,85.

Soit une plus-value de 6 % environ sur les cours normaux moyens de 80 fr. l'hectolitre de vin.

Si jamais les cours descendaient à 48 francs, la plus-value résultant du bon travail des sous-produits serait de 10 %.

Et si l'on admet que le prix de 38 francs correspond sensiblement au prix de revient de l'exploitation, ceux qui n'utiliseront pas leurs sous-produits perdront l'intérêt de leur capital engagé, tandis que les autres pourraient, au besoin, traverser la crise de mévente. C'est la vie pour les uns, et la mort pour les autres.

Il faut donc, pour vivre, en viticulture, non seulement économiser, mais encore tirer le meilleur parti de toutes choses et particulièrement du marc, sous-produit de la vinification.

Pour faire un travail nouveau, il faut un outillage nouveau, c'est-à-dire constituer et engager un capital. Le moment paraît peu propice pour cela faire, surtout pour les coopératives qui escomptent une avance de 2 % de l'Etat des deux tiers environ du capital à engager.

Par la création des distilleries coopératives, on a tablé, souvent, moyennement jusqu'à ce jour, sur une dépense de cinq cent mille francs pour le travail de mille tonnes de marc, soit environ cinq cents francs par tonne à travailler, pour le remboursement desquels il faut compter avec les réalisations courantes admises sur huit ans environ. C'est une avance de capital à remboursement à longs termes qu'il faut prévoir.

Par une transformation et mise au point rationnelle de l'outillage et de l'ensemble, on peut réduire sensiblement de moitié la dépense de capital à engager, soit à 250 francs par tonne de marc. On pourra dans ces conditions, avec les réalisations indiquées ci-dessus, amortir le capital au cours de la première année en donnant aux propriétaires une ristourne supérieure à ce qu'ils obtiennent le plus souvent.

Cela permettrait de concevoir la création des coopératives par un prêt à

court terme au lieu d'une avance à long terme et rendrait possible leur réalisation qui constitue seule la possibilité pratique étendue du travail économique du marc.

On travaille les marcs pour récupérer l'alcool qu'ils ont retenu par deux méthodes distinctes :

A) La première en faisant des piquettes qu'on distille ensuite.

Les piquettes sont faites soit :

*a*) Par diffusion ;

*b*) Par lessivation.

B) La seconde par distillation directe des marcs en vases.

*a*) La distillation en vases se faisait autrefois dans de grandes calendres chargeant de 800 à 900 kilogs de marcs secs. Le déchargement et le chargement faits à la main en étaient pénibles et onéreux.

*b*) Présentement, on distille en vases beaucoup plus petits chargés et déchargés par de petites grues enlevant la charge de marcs entassés dans des vases ou filets et emboîtés dans des calendres réduites.

C) Nous proposons de revenir aux grandes calendres réduites qui donnent un meilleur travail, en immergeant de marc, et les chargeant et les déchargeant mécaniquement par une pompe refouloir analogue à celle employée pour la rentrée des vendanges qu'on peut, en distillerie, employer sans inconvénient.

*a*) On opère par piquettes ; quel que soit le système employé, la théorie a fait voir qu'on subit une perte minimum de 15 % par suite des lois endosmotiques pour si bien fait que soit le travail.

Si ce travail est mal soigné, c'est-à-dire que le tassement de la charge présente des inégalités (ce qui est la règle commune), la perte double.

La fabrication des piquettes ne comporte que l'emploi des marcs sains, sans altération, susceptible de donner des piquettes corrompues inutilisables.

Cela conduit à s'organiser pour liquider tout l'apport au fur et à mesure des apports ou sensiblement, d'où une dépense de premier établissement très élevée, comme nous le voyons tous les jours.

*b*) Quand on opère en vases on évite des pertes ci-dessus. On peut prolonger la campagne, c'est-à-dire réduire la dépense d'outillage en ensilant une partie des marcs apportés (la moitié par exemple).

Dans la première moitié, la perte est à peine de 1 % et 7 % pour l'autre moitié (souvent moins) ; en moyenne environ de 4 %.

Le chauffage direct des marcs exige une main-d'œuvre moins chère et moins soigneuse que l'épuisement par piquettes.

Le travail par vases ou calendres est le seul à recommander et à employer.

Ce premier point pesé et admis, doit-on travailler en vases ou calendres les marcs à sec ou immergés ?

Quand dans le dessous d'un tas de marc froid on envoye de la vapeur, elle tend à former des cheminées pour se dégager, c'est-à-dire, s'élever où elle rencontre le moins d'obstacles, contre les parois, entre les moins tassées, ou les plus riches en grappes du marc.

On perd ainsi beaucoup de vapeur, la répartition du chauffage est lente et souvent n'atteint pas les parties les plus denses ou les tassés de la charge, notamment avec les marcs provenant des pressoirs continus.

Avec les marcs immergés, l'eau portée à 100° atteint rapidement toutes les cellules et en fait distiller l'alcool.

L'eau retient les mauvais goûts et l'alcool recueilli est meilleur, c'est de l'alcool de vin avec toutes ses qualités.

L'eau qui a bouilli avec le marc a dissout le tartre y contenu et dégagé les pépins des pellicules collantes qui les enveloppaient.

En jetant sur une toile filtrante convenable le refoulement de la pompe vidant les calendres épuisées d'alcool, on aura à la fois les pépins et le tartre en dissolution, dans les vinasses d'où on le séparera soit par cristillisation, soit mieux par précipitation sous forme de tartre de chaux.

Sous quelles formes y a-t-il intérêt à recueillir l'alcool?

En haut degré ou degré moyen?

Comme l'a si bien dit M. Barbet, il est dommage d'aboutir avec une matière aussi noble que le raisin, à un produit aussi vulgaire que l'alcool rectifié analogue à celui donné par la betterave, la mélasse et les graines.

Le Midi doit simplement fabriquer des eaux-de-vie blanches immédiatement utilisables, pour toutes les meilleures fabrications des produits de bouche, comme le faisaient autrefois nos grands-pères.

Cela conduit à une dépense bien moins grande pour l'achat des appareils chers, et d'une conduite beaucoup plus facile et sûre.

Il faut donc prévoir pour les appareils à travailler les marcs, deux ou trois plateaux et un rétrogradateur réduit, et un condensateur simple, de manière à produire des 52°, quitte après campagne à repasser dans les mêmes appareils à volumineuses chaudières si on veut le degré plus élevé et un affinage des alcools comme le font les charentais.

Pour augmenter les rendements en réduisant la durée des passes, il suffira de faire précéder la calendre de distillation d'un bac de macération dans lequel les marcs immergés seront brassés mécaniquement dans de l'eau à 60°, obtenue par retour réemployé de 2/3 de vinasses chaudes sortant des calendres, ce qui assurera à la fois économie de combustible et économie d'eau.

Deux calendres d'une cinquantaine d'hectos chaque, occupant une surface d'environ 5 mètres sur 2, pourront assurer le travail journalier de trente-trois tonnes de marcs environ par vingt-quatre heures, soit 1.000 tonnes par mois au fur et à mesure des apports et 1.000 à 2.000 tonnes en plus durant la campagne, en éablissant des silos correspondants.

La dépense d'outillage peut se prévoir ainsi:

| | |
|---|---|
| Les deux calendres entraîneront une dépense d'environ..... | 40.000 fr. |
| Les appareils de chauffage et chaudières ..... | 30.000 » |
| Les macérateurs, etc., élévateurs ..... | 34.000 » |
| soit pour l'ensemble de l'outillage principal ..... | 100.000 » |

Somme à doubler sensiblement suivant les constructions annexes et accessoires.

L'utilisation complémentaire des marcs peut simplement et avantageusement être obtenue par la pyrogénation des résidus.

Telles sont, en résumé, les grandes lignes à suivre, pour l'utilisation économique optima des résidus de la vinification dont nous avons fait ressortir le grand intérêt.

Dans beaucoup de distilleries coopératives, l'augmentation d'apport en marcs, oblige à augmenter le rendement journalier d'où dépenses considérables et des difficultés très grandes en travail, si l'on mantient la base de travail prévu : la diffusion et les hauts degrés.

L'établissement simple de deux calendres permet avec une dépense réduite de travailler sans embarras ni perte, une quantité double et triple de marc.

Pendant les premiers et derniers dix jours d'apport, les calendres seules suffiront à travailler les marcs reçus. Quand le surapport commencera, toutes les cuves de diffusion seront libres et pourront être remplies deux fois ; épuiser la première par diffusion ou lavage, et la seconde fois utiliser comme silos tout cela en plus des 33 tonnes journalières épuisées directement.

Par la simple adjonction de l'outillage complémentaire, on pourrait donc, si besoin est, travailler économiquement, sensiblement le triple de ce que l'on pouvait faire avec l'installation première, et avec une simple dépense supplémentaire ne dépassant pas sensiblement cent cinquante mille francs (150.000 francs).

L'augmentation de rendement, résultant du nouveau travail appliqué environ aux deux tiers des marcs, permettra l'amortissement de la dépense au cours de la première campagne avec les cours actuels.

Si l'on a des apports de marcs doux, les cuves existantes pourront sans nouvelles dépenses en permettre la fermentation régulière et l'utilisation.

Les dépenses journalières en eau et en charbon resteraient, sensiblement, proportionnellement, les mêmes.

La campagne de marc terminée, le même outillage permettra le travail des bourbes et lies résultant de la vinification pour le plus grand intérêt de la coopérative.

De nombreuses sociétés savantes, et le dernier ministère dans sa formation ont prévu et fondé le relèvement de la France, sur le rapprochement de l'industrie et de l'agriculture devant assurer des rendements les plus grands et des utilisations plus complètes.

L'examen succinct que nous venons de faire sur un point spécial est une démonstration des résultats intéressants que l'on peut espérer de cette manière de voir, que seuls la routine, le parti-pris et l'intérêt personnel de certains dirigeants peuvent entraver et retarder.

P. Paul, E.C.P.
*Ingénieur conseil viticole.*

# ACTUALITÉS

Propos viticoles (A. Hubert et R. Karlen). — Conservation des tubercules de pommes de terre de semences. — Précautions contre les rats (E. Marre). — Loi relative aux Chambres d'agriculture.

**Propos Viticoles.** — *Un nouveau procédé de collage.* — On sait combien le mélange intime de la colle avec le vin est important pour la réussite d'un bon collage, car il est nécessaire d'agir sur toute la masse du liquide à clarifier. Ce mélange se fait habituellement dans un cuvier dans lequel on laisse couler le vin avant de le remonter dans le foudre.

M. Vesoux, estimant que les résultats obtenus par la méthode classique ne sont pas suffisants, a fait breveter un nouveau procédé de collage dans lequel, au lieu de mélanger simplement la colle au vin, on l'injecte à l'aide d'une seringue au sein du liquide. La colle se trouverait ainsi diluée dans une grande quantité de liquide avant que la coagulation ait pu se produire; le coagulum obtenu est très tenu et la clarification bien plus complète qu'avec le procédé habituel.

A part la question d'efficacité réelle, qui reste encore à démontrer, l'application de cette méthode semble un peu compliquée, surtout sur les grands foudres qui exigent l'injection de plusieurs litres de colle.

*Utilisation des détritus ménagers comme engrais.* — Les balayures des villes sont assez riches en potasse, en acide phosphorique et surtout en azote pour servir d'engrais, mais les nombreux bacilles et virus que renferment ces matières en rendent l'emploi assez peu intéressant. Un nouveau procédé italien, dit procédé Beccari, permet de détruire les bactéries, tout en augmentant la teneur en matières fertilisantes.

Les détritus sont soumis à une fermentation en vase clos au cours de laquelle la température s'élève naturellement à 60°: à cette température, les bactéries nitrifiantes sont seules à pouvoir résister. Les résultats obtenus sont très intéressants, car l'engrais que l'on retire des vases de fermentation contient de 0,7 à 1,2 % d'azote, environ 0,6 % d'acide phosphorique et 0,6 % de potasse.

Cet engrais peut être produit à bon compte par les municipalités et les frais d'exploitation sont non seulement couverts, mais largement dépassés par le produit de la vente. On voit donc qu'il y aurait tout intérêt à adopter ce système à l'exemple de nombreuses villes d'Italie (Naples, Florence, Novare, etc.).

*Produits anticryptogamiques nouveaux.* — Depuis quelques années, en France et à l'étranger, il a été souvent question de nouvelles bouillies contre le Mildiou et l'Oïdium; il y a lieu de signaler particulièrement le soufre et le cuivre colloïdaux. Dans certains pays, notamment en Allemagne et en Autriche, ces fongicides ont connu un moment d'engouement.

Considérés au point de vue théorique, ces colloïdes sont en effet très inté-

ressants; leur matière active (cuivre ou soufre) est divisée en particules excessivement fines et cette finesse permet d'en employer, pour une même surface, des doses plus faibles que celles des bouillies ordinaires.

Une station viticole autrichienne (Silberberg) a étudié tous ces corps et les a comparés aux produits classiques; soufre sublimé d'une part et bouillies cupriques à base de chaux ou de soude d'autre part.

Il résulte des expériences que les anciens anticryptogamiques sont encore les meilleurs et que les produits nouveaux doivent fournir de plus amples preuves de leur supériroité avant de pouvoir être recommandés en toute confiance.

Ces conclusions sont d'autant plus intéressantes qu'elles émanent d'une station officielle dont la sincérité n'est pas à mettre en doute.

*Lutte contre le Mildiou.* — En Italie, aussi bien qu'en France, la lutte est activement menée et chaque année la viticulture italienne consomme pour 140 millions de lires de sulfate de cuivre.

De nombreux auteurs, et notamment M. E. Crivelli, recommandent de faire alterner les poudrages et les pulvérisations de bouillies afin de réaliser une protection aussi parfaite que possible. Mais d'autre part, cet auteur estime que le sulfate de fer réunit toutes les qualités demandées à un anticryptogamique et qu'il peut remplacer avantageusement le sulfate de cuivre. Tout en étant peu coûteux et d'un emploi simple, il détruirait les microorganismes sans nuire à la plante.

Nous devons cependant faire remarquer que le sulfate de fer n'a jamais donné, dans le traitement du Mildiou, des résultats comparables à ceux que produit le sulfate de cuivre; d'une façon générale, tous ceux qui ont voulu remplacer le cuivre par un autre fongicide ont abouti à un insuccès, sinon à un désastre.

A. Hubert et R. Karlen,
*Laboratoire Œnologique de Béziers.*

**Conservation des tubercules de pommes de terre de semence. — Précautions contre les rats.** — Depuis que l'Office agricole départemental de l'Aveyron a entrepris d'améliorer la culture des pommes de terre de semence par l'application des méthodes de lutte contre les maladies causes de la dégénérescence, certains résultats très précieux ont été obtenus en matière de sélection; dès 1924, l'Office compte pouvoir faire produire en grand des semences sélectionnées qui dispenseront, dans une certaine mesure, les agriculteurs du département de l'Aveyron d'avoir recours aux semences si onéreuses importées de Bretagne ou d'ailleurs.

L'Office s'est efforcé, en outre, de vulgariser l'usage des méthodes rationnelles de conservation des tubercules de semence, conservation qui laissait fort à désirer autrefois dans la pratique courante, car on ne se préoccupait de choisir les tubercules d'après leur aspect qu'au moment de les planter.

L'Office a, notamment, fait adopter, en mettant un spécimen de ces appareils à la disposition de tous ceux qui en ont demandé, l'usage de clayettes à claire-voie dans lesquelles on peut placer les tubercules par minces couches et que l'on dispose les unes sur les autres dans des caves également à l'abri des excès de froid et de chaleur.

Grâce à l'aération importante que l'on obtient ainsi autour des tubercules, on prévient l'échauffement qui altère les germes et, dans une certaine mesure, on évite aussi la pourriture que certains tubercules gâtés peuvent communiquer à leurs voisins dans les tas un peu importants.

L'emploi des clayettes, dont tout agriculteur peut gratuitement demander un spécimen au bureau de l'Office à titre de modèle, présente cependant un inconvénient: les rats, qui ne font jamais défaut dans les fermes, pouvant circuler impunément à la barbe des chats dans les vides qui existent entre les caissettes s'attaquent aux pommes de terre en choisissant, bien entendu, les plus fines, les plus savoureuses.

J'ai perdu, ainsi, dans l'hiver 1922-1923, un grand nombre de semences d'élite dont je ne possédais que quelques échantillons.

Un de mes métayers a eu l'idée, dans le courant de l'hiver 1923-1924, pour parer à ces inconvénients, de saupoudrer les semences placées dans les caissettes, avec un mélange de soufre et de poudres préconisés pour la destruction des rats.

Le soufre que l'on aurait pu, à la rigueur, remplacer par de la chaux vive, était destiné à assainir les semences en détruisant les moisissures et à arrêter, dans une certaine mesure, la pourriture; quant au poison, il avait pour but de détruire ou tout au moins, d'éloigner les rats.

Ce premier essai entrepris timidement avec les diverses matières dont nous disposions, a donné d'excellents résultats.

Nous comptons le reprendre cette année, méthodiquement, en utilisant comparativement les divers produits comprenant un mélange de soufre et de poison que les fabricants de ces matières voudront bien mettre à notre disposition. Déjà deux maisons importantes nous ont manifesté l'intention de suivre nos expériences et ont mis gracieusement à notre disposition les prduits nécessaires pour nos essais.

Je serais heureux que, d'autre part, des essais analogues fussent entrepris par d'autres agriculteurs et que l'on pût, en fin d'année, en comparant les résultats obtenus, déterminer une méthode pratique de conservation et de préservation contre les rats, des tubercules de semence.

E. Marre,
*Directeur des Services agricoles de l'Aveyron.*

## Loi relative aux Chambres d'agriculture (1)

Art. 20. — Dans tous les cas où une réclamation formée en vertu de la présente loi implique la solution préjudicielle d'une question d'état, le conseil de préfecture renvoie les parties à se pourvoir devant les juges compétents et fixe un délai dans lesquels la partie qui a élevé la question préjudicielle doit justifier de ses diligences.

A défaut de cette justification dans le délai indiqué, le conseil de préfecture rend sa décision.

Art. 21. — Dans le cas où l'annulation de l'élection d'un arrondissement est devenue définitive, l'assemblée des électeurs est convoquée dans un délai qui ne peut excéder deux mois.

Art. 22. — Lorsque, par décès ou démission, le nombre des membres de la chambre départementale d'agriculture est réduit d'un tiers, il en est donné avis immédiatement au préfet du département, qui convoque, dans le délai de deux mois, les électeurs des arrondissements où il y a lieu de pourvoir aux vacances, à moins que ces vacances ne surviennent dans les douze mois qui précèdent le renouvellement.

Art. 23. — Sont applicables aux élections faites en vertu de la présente loi les dispositions des articles 31 à 52 du décret organique du 2 février 1852 et des lois postérieures relatives aux crimes et délits commis en matière électorale.

Art. 24. — Les chambres départementales d'agriculture donnent au préfet et au Gouvernement tous les renseignements et avis qui leur sont demandés sur les questions agricoles.

Leur avis doit être demandé dans les conditions prévues pour les chambres de commerce à l'article 12 de la loi du 9 avril 1898.

Elles ont le droit de transmettre aux pouvoirs publics, à titre consultatif, leurs vœux sur toutes matières d'intérêt agricole.

(1) Voir *Revue*, Nos 1557 et 1558.

Elles sont spécialement appelées par le préfet:

1° A grouper, coordonner, codifier les coutumes et usages locaux à caractère agricole qui servent ordinairement de base aux décisions judiciaires.

Les usages codifiés seront soumis à l'approbation du conseil général; un exemplaire en sera déposé et conservé au secrétariat des mairies, pour être donné en communication à ceux qui le requerront;

2° A émettre des avis sur les différends d'ordre collectif entre propriétaires, exploitants et ouvriers; ces avis seront communiqués aux institutions de conciliation et d'arbitrage prévus par la loi du 27 décembre 1892.

Les séances des chambres d'agriculture ne sont pas publiques, mais les chambres pourront décider que leurs procès-verbaux seront publiés.

Art. 25. — En dehors de leurs attributions consultatives, les chambres d'agriculture peuvent, dans leur circonscription, créer ou subventionner tous établissements, institutions ou services d'utilité agricole, toutes entreprises collectives d'intérêt agricole.

Les chambres d'agriculture peuvent se concerter avec les chambres de commerce en vue de créer ou subventionner des œuvres ou entreprises collectives présentant un intérêt commun à l'agriculture, à l'industrie ou au commerce.

Art. 26. — Les chambres d'agriculture correspondent, par leur président, sur les questions qui sont de leur compétence, avec le ministre de l'agriculture et le préfet ou les préfets de leur circonscription, ainsi qu'avec les autres chambres d'agriculture.

Art. 27. — Les chambres départementales d'agriculture se réunissent deux fois par an, aux mois de mai et de décembre, en sessions ordinaires, qui ne peuvent durer plus de huit jours: elles fixent elles-mêmes le jour de l'ouverture de leurs sessions et règlent leurs travaux.

Elles peuvent, néanmoins, se réunir en sessions extraordinaires lorsque le tiers des membres en fait la demande écrite au président ou sur la demande du ministre de l'agriculture.

Les membres qui, pendant deux sessions, se sont abstenus de se rendre aux convocations, sans motifs légitimes, sont déclarés démissionnaires par le ministre de l'agriculture, après avis de la chambre.

Art. 28. — Le préfet du département, lorsqu'il s'agit de chambres départementales, et les préfets intéressés, lorsqu'il s'agit de chambres régionales, visées au titre III de la présente loi, sont avisés au moins huit jours à l'avance, par le président, des époques déterminées pour la tenue des sessions et de l'ordre du jour des travaux. Ils sont également avisés par le président, dans la huitaine, des mutations qui peuvent se produire.

Art. 29. — Lorsque les chambres d'agriculture ne possèdent pas de local, les préfets doivent mettre une salle de réunion à leur disposition pour la tenue de leurs sessions.

Art. 30. — Le préfet a entrée aux séances de la chambre d'agriculture.

Il est entendu chaque fois qu'il le demande.

Il peut se faire assister ou représenter par le secrétaire général. Le directeur des services agricoles et le directeur des services sanitaires, vétérinaires du département assistent, à titre consultatif, aux réunions de la chambre d'agriculture. Ils peuvent se faire suppléer.

Les chambres peuvent aussi entendre les personnes qu'il leur paraît utile de consulter.

Art. 31. — Les chambres départementales élisent un bureau composé de:

1 président;
2 vice-présidents;
1 secrétaire;
1 secrétaire adjoint.

Les membres du bureau sont élus pour un an et toujours rééligibles.

(*A suivre.*)

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

*Vins rouges :* 1er choix, 355 francs et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 francs ; 3e choix, 335 à 345 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 625 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 650 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 295 à 315 fr. ; vin blanc de 325 à 365 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 300 à 350 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 240 à 260 francs la pièce ; de Blois, de » à 240 francs.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1923 1er choix, de 500 à 550 francs ; 2e choix, de 450 à 500 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 200 à 220 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 230 à 270 francs, 2e choix, de 200 à 230 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

*Vin de Touraine :* Vouvray, de 110 à 200 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 90 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. » à 9 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Les vins rouges de 7 fr. » à 9 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (5 mai 1924).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 63 à 87 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 104 francs l'hectolitre. Clairettes, 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 750 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 450 fr. à » francs.

*Montpellier (6 mai).* — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 63 à 87 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 780 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 469 francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, 560 francs.

*Béziers (9 mai).* — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 70 à 92 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Clairette, de 9 fr. 50 à 10 francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de 790 à 800 francs ; eau-de vie de Pézenas, 52°, de 470 à » fr. ; rois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à 475 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 4 mai 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 80 fr. » à 101 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

*Carcassonne (10 mai).* — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 71 à 102 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

*Perpignan (10 mai).* — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 14°5 à 15°, de 195 à 200 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 71 à 81 francs ; de 10 à 12 , de 81 à 103 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, 790 à 800 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

**Céréales.** — Prix des céréales : blé, 87 fr. 50 à 92 fr. 50 ; orges, 92 fr. 50 à 95 fr. ; escourgeons, 77 à 78 fr. ; maïs, 64 fr. à 77 fr. ; seigle, 70 fr. à 72 fr. ; sarrazin, 95 fr. 00 à 97 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 56 fr. 00 à 69 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 69 fr. 28. — Buenos-Ayres, 82 fr. 49. — Chicago, 63 fr. 42. — Sons, 43 fr. 00 à 54 fr.

**Pommes de terre et légumes secs.** — Saucisse rouge, de 75 à 85 fr. ; chair blanche, de 70 à 80 fr. ; jaune commune, de 70 à 80 francs ; Hollande de » à » francs.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 110 fr. ; paille d'avoine, de 65 à 95 fr. ; paille de seigle, 80 à 110 fr. ; foin, 115 à 170 fr. ; luzerne, 125 à 175 francs.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 82 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 61 fr. 50 (Marseille) ; palmistes 49 fr. 00 ; de coprah, 70 fr. 50.

**Esprits et sucres.** — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 244 fr. 00 à 246 fr. 00.

**Bétail** (La Villette, le kgr viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 14 fr. 00 — Veaux, 4 fr. 50 à 12 fr. 00 — Moutons, 5 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 4 fr. 50 à 10 fr. 20

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kaïnite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 50 fr. — Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 13 liv. 2/6 à 13 liv. 12/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 165 fr. à 175 fr. les 100 kgr. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 125 à 130 fr. ; — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 25 à 23 fr. 75 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 fr. — Cyanamide « Ensac » grarulé 15/16 0/0 d'azote, » fr. » — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 115 francs.

**Sulfate de cuivre** (24,9 0 0), de 200 à 215 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0) 26 fr. 00, départ usine — **Soufre**, sublimé en sac, » fr. » — **Chaux**, 19 fr. 00.

**Fruits et primeurs** — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 150 à 300 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Algérie : » à » fr. les 100 kg. — Oranges Algérie : 150 à 240 fr. les 100 kgr. — Pommes choix : 120 à 200 fr. — Poires choix, 400 à 1.400 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 40 fr. le 100. — Bananes : 45 à 110 fr. 00. — Ail : 200 à 350 fr. — Champignons : 800 à 1.400 fr. — Endives françaises, de 200 à 300 fr. — Pois verts Midi : de 150 à 240 fr. — Artichauts Algérie : de 20 à 80 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 300 à 110 fr. le 100 — Tomates d'Algérie : de 400 à 700 fr. — Asperges : de 250 à 600 fr. les 100 kilos. — Haricots verts d'Algérie, de 300 à 500 fr. — Fraises, de 500 à 800 fr. les 100 kg.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
### du dimanche 4 au samedi 10 Mai 1924

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. | DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | PARIS | | | | | TOULOUSE | |
| Dimanche. | 18 » | 6 » | 12 » | 2 | 4 | 20 » | 8 » | 14 » | » |
| Lundi..... | 16 » | 7 » | 11. 5 | 3 | 5 | 20 » | 12 » | 16 » | 1 |
| Mardi..... | 16 » | 3 » | 9. 5 | » | 6 | 24 » | 11 » | 17. 5 | » |
| Mercredi.. | 16 » | 9 » | 12. 5 | 3 | 7 | 19 » | 11 » | 15 » | 1.3 |
| Jeudi..... | 16 » | 4 » | 10 » | 0.2 | 8 | 13 » | » » | » » | » |
| Vendredi.. | 15 » | 7 » | 11 » | » | 9 | 15 » | 4 » | 9. 5 | 0.2 |
| Samedi.... | 15 » | 4 » | 9. 5 | 0.1 | 10 | 18 » | 3 » | 10. 5 | » |
| | | | STRASBOURG | | | | | CAP CORSE | |
| Dimanche. | 16 » | 9 » | 12. 5 | 2 | 4 | 29 » | 14 » | 21. 5 | » |
| Lundi.... | 18 » | 8 » | 13 » | 2 | 5 | 21 » | 15 » | 18 » | » |
| Mardi..... | 18 » | 2 » | 10 » | » | 6 | » » | » » | » » | » |
| Mercredi.. | 17 » | 10 » | 13. 5 | 5 | 7 | 22 » | » » | » » | » |
| Jeudi..... | 16 » | 9 » | 12. 5 | 15 | 8 | 23 » | 15 » | 19 » | » |
| Vendredi.. | 15 » | 3 » | 9 » | 2 | 9 | 21 » | 11 » | 16 » | » |
| Samedi.... | 13 » | 1 » | 7 » | » | 10 | 19 » | 12 » | 15. 5 | » |
| | | | LYON | | | | | BORDEAUX | |
| Dimanche. | 22 » | 7 » | 14. 5 | » | 4 | 18 » | 6 » | 12 » | » |
| Lundi..... | 19 » | 8 » | 13. 5 | 7 | 5 | 19 » | 10 » | 14. 5 | 1 |
| Mardi..... | 21 » | 7 » | 14 » | » | 6 | 19 » | 8 » | 13. 5 | 3.5 |
| Mercredi.. | 13 » | 8 » | 10. 5 | 4 | 7 | 18 » | 7 » | 12. 5 | 7.5 |
| Jeudi..... | 14 » | 7 » | 10. 5 | 44 | 8 | 17 » | 3 » | 10 » | 2.3 |
| Vendredi.. | 15 » | 4 » | 9. 5 | » | 9 | 14 » | 3 » | 8. 5 | » |
| Samedi.... | 13 » | 2 » | 7. 5 | » | 10 | 18 » | 3 » | 10. 5 | » |
| | | | MARIGNANE | | | | | NANTES | |
| Dimanche. | 25 » | 12 » | 18. 5 | » | 4 | 15 » | 7 » | 11 » | 0.2 |
| Lundi..... | 24 » | 11 » | 17. 5 | » | 5 | 16 » | 4 » | 10 » | » |
| Mardi..... | 23 » | » » | » » | » | 6 | 15 » | 6 » | 10. 5 | » |
| Mercredi.. | 14 » | 18 » | 16 » | 4 | 7 | 13 » | 5 » | 9 » | 0.2 |
| Jeudi..... | 24 » | 12 » | 18 » | » | 8 | 14 » | 5 » | 9. 5 | 3 |
| Vendredi.. | 18 » | 9 » | 13. 5 | » | 9 | 13 » | 5 » | 9 » | 4 |
| Samedi.... | 17 » | 5 » | 11 » | » | 10 | 15 » | 7 » | 11 » | 0.1 |

*Le Gérant :* P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.